

# **Piano dei controlli**

## **“Cioccolato di Modica”**

### **Indicazione Geografica Protetta**

**DPC 076**

## SOMMARIO

PREMESSA .....	3
1 PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO .....	3
2 - TERMINI E DEFINIZIONI.....	4
3 ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE .....	5
4 PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO .....	5
4.1 RICONOSCIMENTO .....	5
4.2 ESTENSIONE DEL RICONOSCIMENTO .....	5
4.3 USO DEL PORTALE DOPS 4.0.....	6
L'uso del portale DOPS 4.0 è obbligatorio per tutti gli operatori riconosciuti della filiera Cioccolato di Modica IGP. Per ognuno di essi CSQA rilascerà le credenziali nominali per l'accesso.....	6
5 MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI .....	6
6 RECESSO O CESSAZIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA', SUBENTRO .....	6
7 REQUISITI DI CONFORMITA' .....	7
8 INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA .....	7
8.1 PRODUTTORE.....	7
8.2 SEPARAZIONE DELLE PRODUZIONI.....	7
9 INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A CSQA.....	7
10.1 SICUREZZA .....	8
10.1.1 CONTROLLI DOCUMENTALI .....	8
10.1.2 CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLE ETICHETTE.....	8
10.2 CONTROLLI ISPETTIVI ORDINARI .....	8
10.2.1 ENTITA' DEI CONTROLLI ISPETTIVI ORDINARI.....	8
10.3 CONTROLLI ISPETTIVI STRAORDINARI (O VERIFICHE ISPETTIVE SUPPLEMENTARI).....	9
10.4 CONTROLLI ORGANOLETTICI, CHIMICI, FISICI SUL PRODOTTO .....	9
11 REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO SVOLTA DA CSQA .....	9
12 NON CONFORMITA' .....	10
12.1 NC RILEVATE DA CSQA NEL CORSO DELL'ATTIVITA' DI VERIFICA.....	10
13 PASSAPORTO DIGITALE .....	10
13.1 TEMPI DI ATTUAZIONE .....	10
13.2 APPLICAZIONE DEL PASSAPORTO DIGITALE.....	11
14 RICORSI.....	11
15 RISERVATEZZA .....	11
TABELLA 1- SINTESI DEI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E/O DPC.....	12
TABELLA 2: COMUNICAZIONI PERIODICHE DEGLI OPERATORI DA EFFETTUARE TRAMITE PORTALE DOPS 4.0.....	14
TABELLA 3: FREQUENZA VISITE ISPETTIVE .....	14
TABELLA 4a:FREQUENZA AUTOCONTROLLO PER LA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE CHIMICHE .....	14
TABELLA 4b: FREQUENZA AUTOCONTROLLO PER LA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE FISICHE .....	14
TABELLA 4c: FREQUENZA AUTOCONTROLLO PER LA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.....	14
TABELLA 4d:FREQUENZA CONTROLLI DELL'OdC PER LA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE CHIMICHE, ORGANOLETTICHE, FISICHE 14	
TABELLA 5: CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITA' E RELATIVI TRATTAMENTI .....	15
APPENDICE 1 – ELENCO MODULISTICA A SUPPORTO DEL PIANO DEI CONTROLLI .....	17

## PREMESSA

Il Regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Denominazione Origine Protetta (DOP) o della Indicazione Geografica Protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da Organismo di Controllo (di seguito OdC) autorizzati dagli stati membri.

CSQA Certificazioni autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 - ha definito per il Cioccolato di Modica IGP, il presente Piano di Controllo (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente Piano descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettive ed analitiche) da effettuarsi lungo la filiera del Cioccolato di Modica IGP, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico del produttore (operatore) della filiera di produzione della DOP o IGP.

## 1 PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Reg. (UE) n. 2024/1143, del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 1529/2018 della Commissione, del 15 Ottobre 2018, recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette "Cioccolato di Modica" IGP.
- Reg. (UE) n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Disciplinare di produzione (Provvedimento 17 ottobre 2018 (G.U.R.I. n. 252 e n. 258 del 2018).
- Decreto di riconoscimento n. 642522 del 5/12/2024 (GU 294 del 16/12/2024) del Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica IGP e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526.
- Disciplinare di produzione Cioccolato di Modica Indicazione Geografica Protetta – documento consultabile e scaricabile dal sito istituzionale del Ministero Competente: [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it).
- Reg. (UE) n.1334/2008 del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE.
- Legge n.128/1998 - legge Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999.
- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016.
- D. Lgs 19.11.2004, n. 297, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 - Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 – Requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.

**2 - TERMINI E DEFINIZIONI**

<b>Attività di controllo</b>	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale CSQA verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli.
<b>Autocontrollo</b>	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva del Cioccolato di Modica IGP, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
<b>Autorità</b>	Sono rappresentate dal Ministero competente (Autorità competente nazionale) e dalla Regione Sicilia per il territorio di competenza.
<b>Autorità di vigilanza</b>	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF), Regione Sicilia.
<b>Azione correttiva</b>	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità.
<b>Certificato di riconoscimento</b>	Atto mediante il quale CSQA dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori riconosciuti della filiera del Cioccolato di Modica IGP.
<b>Certificazione di Conformità</b>	Atto mediante il quale CSQA attesta che uno o più lotti di prodotto sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione.
<b>Comitato Esecutivo di Certificazione (CEC)</b>	Organo decisionale di CSQA al quale è attribuito il compito e la responsabilità di decidere in merito alle pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione.
<b>Consorzio di Tutela</b>	Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato dal Ministero competente secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
<b>Denominazione di Origine Protetta/Indicazione Geografica Protetta</b>	Definizione di cui all'art. 46 del Reg. (UE) 2024/1143.
<b>Disciplinare di produzione</b>	Documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 49 Reg. (UE) n. 2024/1143 e depositato presso il Ministero competente. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IG e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.
<b>DOPS 4.0</b>	Portale informatico per la comunicazione dei dati previsti dal presente Piano dei Controlli messo a disposizione da CSQA a tutti gli operatori della filiera il cui uso è obbligatorio.
<b>Non conformità (NC)</b>	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli.
<b>Non conformità grave (NC grave)</b>	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
<b>Non conformità lieve (NC lieve)</b>	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
<b>OdC</b>	Organismo di controllo autorizzato, nel caso specifico CSQA Certificazioni srl.
<b>Passaporto digitale</b>	Bollino adesivo di anticontraffazione e tracciabilità con codice alfanumerico progressivo univoco, da applicare alle confezioni del Cioccolato di Modica IGP, secondo le modalità previste dalla <b>Tabella TAB_TPD</b> .
<b>Produttore</b>	Soggetto riconosciuto che produce e confeziona il Cioccolato di Modica IGP nel rispetto di quanto previsto dal disciplinare di produzione.

### 3 ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Tutti gli operatori della filiera al fine di poter concorrere alla realizzazione del Cioccolato di Modica IGP devono presentare specifica richiesta a CSQA inoltrando il modulo "Richiesta di adesione al sistema dei controlli" (MOD 001) e relativi allegati. La Richiesta di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere consegnata all'OdC, tramite e-mail:

- a) direttamente dal soggetto richiedente;
- b) dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- c) da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda;

Con l'atto di presentazione della *Richiesta di adesione al Sistema dei Controlli*, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la denominazione Cioccolato di Modica IGP;
- si impegna a collaborare con CSQA facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste (fisse e variabili) per l'adesione e la permanenza nel sistema.
- si impegna ad utilizzare i riferimenti all'IGP Cioccolato di Modica solo dopo aver ricevuto la delibera di riconoscimento che attesta l'iscrizione all'elenco degli operatori riconosciuti.

La domanda di adesione al sistema di controllo può essere effettuata in qualsiasi periodo dell'anno.

### 4 PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, CSQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 (quindici) giorni dalla data di ricevimento.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 (quindici) giorni CSQA esegue la verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale CSQA controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per la specifica attività svolta dal richiedente; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale, come ad esempio la disponibilità di locali attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta, il rispetto delle norme cogenti (es. autorizzazione sanitaria) nonché la presenza e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

Nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato e pregiudizievoli la conformità al disciplinare, la procedura viene sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto, ove possibile. Laddove l'Operatore non ottemperi alle richieste di adeguamento entro trenta (30) giorni, CSQA chiude l'istruttoria e invia al richiedente comunicazione di chiusura della pratica.

#### 4.1 RICONOSCIMENTO

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale e la documentazione prevista dal presente piano, l'addetto al riesame dell'attività di valutazione di CSQA avanza al Comitato Esecutivo di Certificazione, che delibera entro 15 giorni, la proposta di inserimento dell'operatore nell'elenco dei soggetti riconosciuti della IGP Cioccolato di Modica. Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei e riceve da CSQA la relativa comunicazione (Certificato di Riconoscimento) deliberata dal Comitato Esecutivo di Certificazione. Della decisione assunta viene data informazione al richiedente e al Consorzio di Tutela riconosciuto, ove esistente, per gli atti conseguenti entro 10 giorni dalla delibera.

La validità del riconoscimento ai fini della IGP Cioccolato di Modica, fatti salvi i casi di recesso o cessazione volontaria (vedi par. 6), è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità. Il riconoscimento e l'iscrizione negli elenchi CSQA ai fini della IGP Cioccolato di Modica sono automaticamente rinnovati fino a formale disdetta degli operatori interessati.

In caso di variazione del Piano dei controlli e/o del Tariffario approvati dall'Autorità Competente, CSQA provvederà a darne tempestiva comunicazione all'azienda a mezzo Posta elettronica certificata (PEC) tramite Raccomandata A/R o altri mezzi idonei a garantire la avvenuta comunicazione agli operatori.

L'azienda destinataria di detti aggiornamenti ha facoltà di recedere dal sistema dei controlli, dandone comunicazione a CSQA entro e non oltre 20 giorni dalla ricezione dell'aggiornamento stesso. Decorso il suddetto periodo gli aggiornamenti del Piano dei controlli e/o del tariffario si intendono accettati.

#### 4.2 ESTENSIONE DEL RICONOSCIMENTO

Qualora un soggetto intenda estendere il riconoscimento ad una nuova unità operativa o essere riconosciuto per un nuovo ruolo, deve presentare richiesta preventiva a CSQA mediante invio del modulo *Richiesta di adesione al Sistema dei Controlli*, corredato dalla documentazione accessoria richiamata nello stesso.

Valutata la documentazione, e nel caso non siano necessarie integrazioni documentali, CSQA dispone l'esecuzione di una visita ispettiva, come previsto dal paragrafo 4.

Qualora dalla valutazione della documentazione e dagli esiti della verifica ispettiva non emergano situazioni non conformi, l'addetto al riesame propone l'estensione del riconoscimento al Comitato Esecutivo di Certificazione, che delibera entro 15 giorni dalla data del riesame.

#### 4.3 USO DEL PORTALE DOPS 4.0

L'uso del portale DOPS 4.0 è obbligatorio per tutti gli operatori riconosciuti della filiera Cioccolato di Modica IGP. Per ognuno di essi CSQA rilascerà le credenziali nominali per l'accesso.

#### 5 MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

Qualora le situazioni descritte nella *Richiesta di adesione al Sistema dei Controlli* e nella documentazione allegata fossero oggetto di variazioni (a mero titolo di esempio: strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, variazione p.iva, ecc.), che interessano i requisiti del Disciplinare di Produzione e/o la titolarità dei diritti acquisiti, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto o via mail a CSQA – entro 15 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore dalla notifica della autorità che ha redatto la sospensione o revoca. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione, per qualsiasi fine, del riferimento alla IG.

CSQA svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito elenco dei soggetti riconosciuti.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da CSQA secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli.

#### 6 RECESSO O CESSAZIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA', SUBENTRO

L'operatore che intende recedere dal sistema dei controlli è tenuto a comunicarlo a CSQA. Anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa dal Consorzio di Tutela o altro soggetto su specifica delega. L'operatore che intende recedere è altresì tenuto all'invio all'Odc delle eventuali comunicazioni periodiche previste di cui alla tabella 2 oltre che ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dal Tariffario.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso verrà cancellato dal relativo elenco dei soggetti riconosciuti da CSQA. Qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a cessare immediatamente l'utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla IG.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi di CSQA potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato Esecutivo di Certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della IG per un periodo di 24 mesi.

In tal caso CSQA invierà una comunicazione preventiva informando l'operatore della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'operatore esprima volontà contraria, CSQA procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco dei soggetti riconosciuti.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi di CSQA potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- viene accertato, a seguito di controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e/o l'insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l'operatore riconosciuto è in fase di liquidazione;
- l'operatore riconosciuto è dichiarato fallito;
- l'operatore (nei casi di impresa individuale) è deceduto, salvo che gli/l'eredi/e comunichino con le dovute formalità previste per legge di voler proseguire l'attività aziendale;

Si precisa che i soggetti che vengono revocati nel corso dell'anno sono comunque tenuti a pagare tutta la tariffa annuale fissa per l'anno di competenza in cui viene formalizzata la revoca e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro – DSA - (scaricabile al seguente link: <https://www.csqa.it/it-it/dop-igp-stg>) si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IG, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione, nel relativo elenco della Cioccolato di Modica IGP senza l'effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del Comitato Esecutivo di Certificazione nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale e/o ragione sociale.

In tutti gli altri casi, CSQA pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporterà l'iscrizione della stessa nell'elenco dei soggetti riconosciuti del Cioccolato di Modica IGP, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione.

## 7 REQUISITI DI CONFORMITA'

I requisiti di conformità verificati da CSQA per ciascun operatore richiedente l'accesso o già inserito nel sistema dei controlli, sono sinteticamente riportati nella tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione.

## 8 INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli per il rispetto dei requisiti, di cui alla tabella 1 del punto precedente, rendono disponibili per i controlli da parte di CSQA i documenti e le informazioni di seguito riportate. Per tutti, l'utilizzo del portale informatico messo a disposizione di CSQA è lo strumento per comunicare i dati produttivi.

### 8.1 PRODUTTORE

Il produttore, ai fini dell'idoneità del prodotto destinato alla IG Cioccolato di Modica e della tracciabilità della stessa, deve garantire e mantenere in autocontrollo, sia tramite documentazione aziendale sia con la compilazione delle apposite maschere nel portale DOPS 4.0, registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del Disciplinare di Produzione e dell'identificazione del prodotto idoneo che consenta di verificare:

- ✓ gli ingredienti obbligatori utilizzati e loro quantità;
- ✓ gli eventuali ingredienti facoltativi e loro quantità;
- ✓ eventuali aromi naturali accompagnati dalle relative schede tecniche;
- ✓ l'origine dello zucchero;
- ✓ l'origine della pasta amara di cacao;
- ✓ la rispondenza del prodotto ai requisiti fisici, organolettici e chimici previsti dal disciplinare di produzione della denominazione "Cioccolato di Modica";
- ✓ rendere disponibili le analisi in autocontrollo previste sulle produzioni effettuate come previsto dalla tabella 4a;

L'azienda inoltre deve rendere disponibile e compilare in maniera adeguata:

- ✓ le registrazioni relative alle attività di processo;
- ✓ le evidenze circa il rispetto del disciplinare di produzione in particolare per quanto descritto nell'art.5.

Nella fase di cessione il prodotto IG deve essere accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro) che espliciti tra le altre cose: il destinatario e la quantità oggetto di consegna e che riporti, inoltre, la dicitura "Cioccolato di Modica IGP" o frasi simili.

### 8.2 SEPARAZIONE DELLE PRODUZIONI

Gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla IG Cioccolato di Modica da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito, adottando criteri di separazione spaziale delle produzioni idonee a Cioccolato di Modica IGP e non idonee o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse.

Nel caso di separazione "spaziale" l'operatore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della IG Cioccolato di Modica. Nel caso di separazione "temporale" delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti a dimostrare la separazione della IG Cioccolato di Modica da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito.

Le produzioni destinate alla IGP Cioccolato di Modica devono essere mantenute distinte dal prodotto generico ed opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili.

Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di CSQA nel corso delle verifiche ispettive.

## 9 INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A CSQA

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte di CSQA ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere a CSQA le informazioni periodiche contenute nella tabella 2.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, CSQA solleciterà l'Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, CSQA effettuerà una verifica ispettiva supplementare, con costi a carico dell'operatore, per il reperimento delle informazioni e la verifica delle procedure di invio dati.

## 10 CONTROLLI DELL'ODC PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

CSQA a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali e ispettivi) per la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal presente Piano di Controllo, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.1.

In particolare, CSQA verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita con particolare attenzione alle caratteristiche della pasta amara di cacao, dello zucchero e di tutti gli ingredienti facoltativi;
- l'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione, confezionamento e dei parametri merceologici, chimico fisici del prodotto finito previsti dal disciplinare di produzione;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata oltre al corretto utilizzo del portale DOS 4.0.

I soggetti di filiera devono fornire disponibilità ed accettare i controlli, con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi. Gli operatori sono tenuti ad accettare anche le eventuali verifiche di accompagnamento del personale CSQA incaricato del controllo da parte di ispettori di ACCREDIA o dell'Autorità di vigilanza, ai fini della sorveglianza sull'operato dell'organismo di controllo.

### 10.1 SICUREZZA

L'operatore assoggettato al controllo è tenuto a fornire al personale ispettivo, e/o in affiancamento, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza. È responsabilità dell'operatore fornire al personale ispettivo adeguati DPI o, in caso di dotazioni personali, verificarne l'adeguatezza in relazione alla propria attività.

#### 10.1.1 CONTROLLI DOCUMENTALI

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare a CSQA, tramite l'utilizzo obbligatorio del portale DOPS 4.0 nel corso dell'anno (vedi tabella 2), che sui documenti (registri, etc.) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere, compilare e rendere disponibili a CSQA nel corso delle verifiche ispettive.

#### 10.1.2 CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLE ETICHETTE

CSQA verifica a campione durante le verifiche ispettive di sorveglianza annuale la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della IG Cioccolato di Modica, preventivamente alla sua immissione in commercio.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IG, i produttori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente" seguito dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei Paesi di destinazione del prodotto.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare da parte di CSQA, il Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP, nell'esercizio delle funzioni di tutela della IG e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, procede ad una valutazione dell'etichetta antecedentemente all'impiego della medesima da parte degli operatori. A tal fine tutti gli operatori trasmettono le etichette al citato Consorzio di Tutela per l'approvazione delle stesse. Il Consorzio di Tutela invierà all'OdC copia della valutazione positiva dell'etichetta.

Ogni eventuale altra ulteriore indicazione o informazione presente in etichetta viene apposta sotto la diretta responsabilità del confezionatore che ne risponderà anche nei confronti delle Autorità pubbliche preposte in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari.

### 10.2 CONTROLLI ISPETTIVI ORDINARI

I controlli ispettivi vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera censiti al momento dell'inserimento degli stessi nel sistema dei controlli della IG Cioccolato di Modica. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

#### 10.2.1 ENTITA' DEI CONTROLLI ISPETTIVI ORDINARI

Nella tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte dell'OdC.

### 10.3 CONTROLLI ISPETTIVI STRAORDINARI (O VERIFICHE ISPETTIVE SUPPLEMENTARI)

Sono ulteriori controlli effettuati da CSQA a seguito di:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di Tutela riconosciuto, concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate nella successiva tabella 5;
- eventi per i quali l'OdC ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi l'OdC dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso a CSQA le informazioni periodiche di cui alla tabella 2.

### 10.4 CONTROLLI ORGANOLETTICI, CHIMICI, FISICI SUL PRODOTTO

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione circa il prodotto finito di cui alla tabella 1, vengono effettuati dall'OdC controlli organolettici, fisici, chimici secondo quanto previsto dall'art. 2 del Disciplinare di produzione. Ai fini del controllo qualitativo delle produzioni, in sede di verifica ispettiva presso il confezionatore, CSQA, dopo aver verificato documentalmente la tracciabilità del prodotto, esegue una valutazione delle caratteristiche fisiche e organolettiche del prodotto come previsto dall'art. 2 del Disciplinare di produzione.

Le attività di riscontro diretto delle caratteristiche fisiche e organolettiche disciplinate all'art. 2 saranno effettuate in presenza di un rappresentante del produttore e prenderanno in considerazione 2 confezioni di Cioccolato di Modica IGP selezionate casualmente dall'ispettore CSQA da un lotto confezionato o in fase di confezionamento, disponibile al momento della verifica ispettiva.

In caso di mancata rispondenza per una o più delle caratteristiche organolettiche e/o fisiche, si procederà a prelevare un nuovo campione (sempre composto da due confezioni) dal medesimo lotto; se il campione risultasse nuovamente non conforme il lotto corrispondente dovrà essere escluso dal circuito IGP e non verrà effettuato il campionamento per i requisiti chimici; inoltre, l'ispettore CSQA dispone nuova attività di campionamento su altro lotto con la stessa precedente metodologia.

Nel caso in cui il lotto dia esito conforme, l'ispettore CSQA procederà al prelievo per l'accertamento dei requisiti chimici.

Il campionamento per l'accertamento dei requisiti chimici sarà svolto mediante prelievo di 3 aliquote campionarie, (dal peso ciascuna di **circa 200 grammi**) di prodotto appartenente ad uno stesso lotto; delle 3 aliquote formate, una resta al produttore, una inviata al laboratorio di prova (accreditato alla norma ISO/IEC 17025 per le specifiche prove) la terza è trattenuta da CSQA. L'aliquota conservata da CSQA rimarrà a disposizione fino a 7 giorni dopo il ricevimento del risultato analitico, per eventuali esigenze di ripetizione delle determinazioni o eventuali contestazioni.

Il lotto di Cioccolato di Modica IGP campionato sarà trattenuto dal produttore fino a completamento della procedura analitica con ricevimento di esito conforme da parte di CSQA.

CSQA, ricevuto il rapporto di prova dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne comunica gli esiti al produttore entro 5 gg dal ricevimento del rapporto di prova.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità sul dato analitico riportato nel rapporto di prova CSQA considera anche l'incertezza di misura associata al dato e riportata sul rapporto di prova (UNI CEI EN ISO/IEC 17025). Pertanto, il dato rilevato dalle analisi di laboratorio dovrà considerarsi conforme alle previsioni del disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura, ovvero all'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova relativamente a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova.

Nel caso di esito analitico non conforme, il produttore entro 5 giorni dal ricevimento degli esiti può chiedere la ripetizione dell'analisi sull'aliquota detenuta da CSQA.

Il Produttore ha la facoltà di richiedere la revisione dell'analisi esclusivamente per le caratteristiche non conformi. Tale ripetizione sarà effettuata presso un altro laboratorio accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove e i relativi costi saranno a carico della parte soccombente.

Nel caso di non conformità per le caratteristiche chimiche, in assenza di richiesta di ripetizione dell'analisi o nel caso questa abbia confermato l'esito non conforme, CSQA oltre all'esclusione del lotto dal circuito IGP, dispone un'ulteriore verifica analitica su diverso lotto di produzione.

### 11 REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO SVOLTA DA CSQA

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo di CSQA viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della verifica ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/supplementare), che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione del corpo ispettivo di CSQA e del/i dipendente/i/delegato/i dell'operatore iscritto che partecipano alla verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

## 12 NON CONFORMITA'

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato dall'OdC, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati da CSQA dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore prevedendo:

**Verifiche ispettive supplementari (VIS):** ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

**Esclusione del prodotto dal circuito IG:** che impedisce all'operatore di rivendicare il lotto campionato come IG;

**Richiesta e/o aggiornamento della documentazione:** provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento. Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nella tabella 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

### 12.1 NC RILEVATE DA CSQA NEL CORSO DELL'ATTIVITA' DI VERIFICA

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (ICQRF) delle non conformità gravi rilevate dall'ODC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 14).

## 13 PASSAPORTO DIGITALE

Viene istituito il "passaporto digitale", uno strumento anticontraffazione che garantisce, tramite idoneo bollino autoadesivo -prodotto dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato- e applicato sulle confezioni, la provenienza e la tracciabilità del Cioccolato di Modica IGP.

I bollini, da applicare nelle modalità descritte nella tabella TAB\_TPD, devono essere nella disponibilità delle aziende previo acquisto, utilizzando l'apposito MOD 003 da inviare all'indirizzo: [vegetali@csqa.it](mailto:vegetali@csqa.it).

Una volta ricevuta l'apposita modulistica e verificata la congruità, CSQA assegna all'azienda i bollini richiesti indicando i codici iniziali e finali di ogni singola bobina. Le bobine contenenti i bollini potranno essere reperite presso la sede del Consorzio di Tutela riconosciuto con il quale CSQA Certificazioni ha stipulato un accordo per la gestione dello stoccaggio e della consegna dei sigilli agli operatori.

I bollini verranno abilitati per l'utilizzo nel portale DOPS 4.0. In fase di dichiarazione del prodotto confezionato, l'operatore dichiarerà i bollini utilizzati. I bollini eventualmente deteriorati saranno indicati nei documenti previsti nel portale DOPS 4.0 in modo da garantire la corrispondenza e tracciabilità degli stessi ed è facoltà dell'operatore restituire i bollini deteriorati all'OdC per il tramite del Consorzio di Tutela.

### 13.1 TEMPI DI ATTUAZIONE

Al fine di dare la possibilità a tutte le aziende che attualmente non utilizzano i bollini, di dotarsene, l'utilizzo del passaporto digitale viene reso definitivo solo a partire dalle operazioni di confezionamento effettuate dal 01 gennaio 2026. Qualora, nel periodo transitorio non sia possibile avere la disponibilità dei bollini del Passaporto Digitale, l'operatore può richiedere, tramite il MOD 006, una serie numerica progressiva da indicare nelle confezioni sempre con le modalità della tabella TAB\_TPD.

## 13.2 APPLICAZIONE DEL PASSAPORTO DIGITALE

I bollini del passaporto digitale dovranno essere applicati su tutte le confezioni, comprese le multiprodotto (il cui peso massimo complessivo sarà di 100 gr).

A seconda della tipologia di imballaggio, i bollini saranno applicati secondo quanto stabilito nella **Tabella TAB\_TPD** sotto riportata.

Tipologie di confezioni	Dispenser (peso variabile) Unità di vendita singolo cioccolatino in esso contenuto max 10 gr	Confezione singola (da 11 a 100gr)	Confezione pluriprodotto (max 100 gr totali) barrette ivi contenute
<b>Bollino Passaporto Digitale</b>			
<b>Modalità di apposizione dei bollini</b>	1 bollino ogni 10 cioccolatini contenuti, da attaccare esternamente al dispenser	1 bollino da attaccare esternamente alla confezione	1 bollino da attaccare esternamente alla confezione
<b>Disposizioni aggiuntive</b>	La numerazione di ogni bollino attaccato al dispenser deve essere ripetuta su 10 cioccolatini ivi contenuti		

**Tabella TAB\_TPD**

## 14 RICORSI

L'operatore potrà fare ricorso al Comitato di Appello di CSQA contro i provvedimenti e le decisioni assunte dal Comitato Esecutivo di Certificazione dell'OdC a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso dovrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa dall'OdC e dovrà essere indirizzato al Presidente del Comitato di Appello (cfr. modulo per la compilazione del ricorso MOD080 disponibile all'indirizzo: [www.csqa.it/CSQA/Download/Ricorsi-e-Reclami](http://www.csqa.it/CSQA/Download/Ricorsi-e-Reclami)).

Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché il dettaglio dell'eventuale documentazione che si intende produrre.

Il Comitato di Appello esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore, se richiesto, e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente. In caso di soccombenza parziale tali spese sono proporzionalmente ridotte.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

## 15 RISERVATEZZA

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla Indicazione, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata del Cioccolato di Modica IGP il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

**TABELLA 1- SINTESI DEI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E/O DPC**

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	DESCRIZIONE	CODICE	RIF. DISCIPLINARE
Produttore	Identificazione e Tracciabilità	Iscrizione operatore in elenco	A01	Art. 4
		Denuncia quantitativi	A02	Art. 4
	Zona di produzione	Zona di produzione prevista dal Disciplinare di produzione	A03	Art.3
	Modalità di produzione	<p><b>INGREDIENTI:</b></p> <p>Utilizzo di ingredienti obbligatori con rispetto anche delle % previste.</p> <p>Utilizzo di ingredienti facoltativi con rispetto anche delle % previste.</p> <p>Divieto utilizzo di coloranti, conservanti, emulsionanti, grassi vegetali, vanillina, latte.</p>	A04	Art.5
	Modalità di produzione	La pasta amara di cacao (massa di cacao) deve esser sciolta esclusivamente a bagnomaria o mediante l'impiego di scioglitrici temperatrici per cioccolato mantenendo una temperatura, al cuore della massa, al massimo di 50° centigradi.	A05	Art.5
	Modalità di produzione	Dopo lo scioglimento, alla pasta viene aggiunto lo zucchero e eventualmente le spezie in polvere, e/o aromi naturali e/o frutta e/o sale, senza che venga a cessare l'operazione di mescolatura al fine di ottenere un'adeguata amalgama e una consistenza omogenea della massa.	A06	Art.5
	Modalità di produzione	Prima della modellatura è consentito sottoporre il prodotto così ottenuto a temperaggio.	A07	Art.5
	Modalità di produzione	Porzionatura e immissione del composto in appositi stampi che, subito dopo, sono sottoposti alla battitura (vibrazione) per un periodo di tempo compreso tra uno e tre minuti.	A08	Art.5
	Modalità di produzione	<p>Dopo il raffreddamento del cioccolato, che può avvenire a temperatura ambiente o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 5° e 15° gradi e umidità compresa tra 40% e 55%, si procede alla sformatura, ovvero alla estrazione del prodotto dagli stampi e al confezionamento.</p> <p>Quest'ultima operazione dev'essere effettuata entro un tempo massimo di dodici ore dal raffreddamento.</p>	A09	Art.5

Produttore	Caratteristiche del prodotto	<p><b>2.2 Caratteristiche fisiche</b>          Forma: a parallelepipedo rettangolare con i lati rastremati a tronco di piramide.          Peso: non superiore a 100 gr.          Pasta: di colore marrone con evidente granulosità per la presenza di cristalli di zucchero all'interno del prodotto. Visibile eventuale affioramento del burro di cacao sulla superficie esterna.</p> <p><b>2.2 Caratteristiche organolettiche</b>          Gusto: dolce con nota di amaro.          Percezione di granulosità o sabbiosità.          Buona fusibilità in bocca e struttura croccante.</p> <p><b>2.3 Caratteristiche chimiche</b>          Tenore minimo di sostanza secca di cacao: non inferiore al 50 %; Tenore minimo di burro di cacao: non inferiore al 25 %. Umidità: non superiore al 2,5%.</p>	A10	Art. 2
	Presentazione prodotto	Le operazioni di confezionamento devono avvenire entro un massimo di dodici ore dal raffreddamento, all'interno del laboratorio di produzione o dei locali ad esso annessi.	A11	Art. 8
	Presentazione prodotto	Il "Cioccolato di Modica" è commercializzato in confezioni monoprodotta o pluriprodotta. In entrambi i casi ogni cioccolato deve essere avvolto nel suo incarto e la confezione deve riportare le diciture "Cioccolato di Modica" e il simbolo della IGP dell'Unione Europea.	A12	Art. 8
	Presentazione prodotto	Sono obbligatorie le seguenti indicazioni: nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice; il logo del prodotto, relativo all'immagine, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta.	A13	Art. 8
	Presentazione prodotto	E' inoltre consentita l'indicazione in etichetta del Paese di origine del cacao da cui è ricavata la pasta amara di cacao (massa di cacao) utilizzata. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.	A14	Art. 8
	Presentazione prodotto	Utilizzo del logo del prodotto anche in bianco e nero. Il logo sarà impiegato in modo inscindibile con il simbolo dell'IGP dell'Unione Europea e si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Il limite massimo di riduzione è di 1,0 cm.	A15	Art. 9

**TABELLA 2: COMUNICAZIONI PERIODICHE DEGLI OPERATORI DA EFFETTUARE TRAMITE PORTALE DOPS 4.0.**

CATEGORIA DI OPERATORE	CODICE COMUNICAZIONE	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
Produttore	MOD002	Registro lavorazione lotto	Ogni 15 giorni a partire dal primo giorno del mese anche in caso di produzione a zero
Produttore	MOD004	Registro di confezionamento	Entro il 10 del mese successivo anche in caso di produzione a zero
Produttore	MOD003	Ordine bollini passaporto digitale	Almeno 60 giorni prima dell'utilizzo
Produttore	MOD005	Registro sfridi bollini passaporto digitale	Puntuale ad ogni evento
Produttore	MOD006 (da utilizzare fino al 31/12/2025)	Richiesta transitoria serie alfa numerica	Almeno 60 giorni prima dell'utilizzo

**TABELLA 3: FREQUENZA VISITE ISPETTIVE**

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE
Produttore	100%

**TABELLA 4a: FREQUENZA AUTOCONTROLLO PER LA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE CHIMICHE**

OPERATORE DELLA FILIERA	CONTROLLI ANNUO
Produttore	1 analisi all'anno entro il 30 settembre

**TABELLA 4b: FREQUENZA AUTOCONTROLLO PER LA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE FISICHE**

OPERATORE DELLA FILIERA	CONTROLLI ANNUO
Produttore	In continuo ad ogni lotto

**TABELLA 4c: FREQUENZA AUTOCONTROLLO PER LA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

OPERATORE DELLA FILIERA	CONTROLLI ANNUO
Produttore	1 controllo al mese

**TABELLA 4d: FREQUENZA CONTROLLI DELL'ODC PER LA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE CHIMICHE, ORGANOLETTICHE, FISICHE**

OPERATORE DELLA FILIERA	PARAMETRI DI PRELIEVO	QUANTITA' DI CAMPIONI
Produttore	Durante l'anno del riconoscimento	1
Produttore	Da 1 a 100.000 kg/anno	1
Produttore	Superiore a 100.000 kg/anno	2

**TABELLA 5: CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITA' E RELATIVI TRATTAMENTI**

OPERATORE	ADEMPIMENTO DISATTESO/ CATEGORIA	ID	CODICE	TIPO CONFORMITA' L=LIEVE G=GRAVE	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE OdC
Produttore	Zona di produzione	01	A03	Diniego del riconoscimento		
	Carenza della identificazione e delle registrazioni con perdita della tracciabilità	02	A01, A02, par. 8.1	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
	Carenza delle identificazioni/registrazioni, senza perdita di tracciabilità	03	A01, A02, par. 8.1	L	Richiesta adeguamento e invio evidenze all'OdC entro 15 giorni dall'invio della comunicazione	Valutazione integrazioni. VIS in caso di mancate integrazioni
	Mancata comunicazione di sospensione o revoca della registrazione sanitaria	04	Par. 5	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
	Modalità di produzione	05	A04, A05, A06, A07, A08, A09	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
	Parziale rispetto frequenza autocontrollo analisi fisiche, organolettiche	06	A 10, par. 8.1, tabella 4b, tabella 4c	L	Richiesta adeguamento procedure autocontrollo. Invio evidenze entro 15 giorni.	Verifica documentale. In caso di mancato adeguamento VIS
	Parziale rispetto frequenza analisi chimiche in autocontrollo	07	A10, par. 8.1, tabella 4a	L	Richiesta adeguamento procedure analisi in autocontrollo con invio RdP entro 30 giorni dalla notifica	Verifica documentale. In caso di mancato adeguamento VIS con campionamento prodotto.
	Assenza attività di autocontrollo (sia per analisi fisiche, organolettiche che chimiche)	08	A 10, par. 8.1, tabella 4, tabella 4b, tabella 4c	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento procedure analisi in autocontrollo con invio RdP entro 30 giorni.	Verifica documentale. In caso di mancato adeguamento VIS con campionamento prodotto.
	Modalità di confezionamento ed etichettatura non conformi per prodotto non ancora commercializzato	09	A11, A12, A13, A14, A15, par. 10.1.2	L	Inibizione utilizzo etichette non conformi. Adeguamento presentazioni e invio aggiornamento a OdC	Verifica presenza approvazione consortile entro 10 giorni. VIS In caso di mancato adeguamento
	Modalità di confezionamento ed etichettatura non conformi per prodotto commercializzato	10	A11, A12, A13, A14, A15, par. 10.1.2	G	Inibizione impiego Modalità etichetta e richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento

Operatore	Categoria requisito adempimento	ID	Codice requisito specifico adempimento	Non Conformità L=lieve G=grave	Trattamento della non conformità	Azione OdC
Produttore	Mancata richiesta bollini passaporto digitale	11	Par 13	G	Blocco cessione del prodotto fino ad avvenuta consegna dei bollini e loro applicazione	VIS a riscontro adeguamento procedure di richiesta bollini
	Mancata richiesta serie numerica (fino al 31 dicembre 2025)	12	Par 13	G	Blocco cessione del prodotto fino ad avvenuta consegna della serie numerica e sua applicazione	VIS a riscontro adeguamento procedure di richiesta serie numerica
	Mancata dichiarazione di sfridi diversi da quelli produttivi e non indicati nell'apposito modello	13	Par 13	L	Aggiornamento dei moduli degli sfridi entro 3 giorni dalla segnalazione	Valutazione integrazioni su portale. VIS in caso di mancato aggiornamento
	Assenza passaporto digitale	14	Par 13.2	G	Blocco del prodotto e sua esclusione in caso di mancata applicazione del passaporto digitale.	VIS a riscontro adeguamento applicazione passaporto
	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento senza pregiudizio per la conformità di processo e prodotto	15	Par. 5	L	Integrazione documentale entro 7 giorni dal riscontro	Valutazione integrazioni. VIS in caso di mancate integrazioni
	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento con pregiudizio per la conformità di processo e prodotto	16	Par. 5	G	Esclusione prodotto. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
	Mancata comunicazione dei dati previsti in tabella 2, dopo 15 giorni dal sollecito	17	Par. 9, tabella 2	L	Richiesta integrazione delle registrazioni	VIS a riscontro adeguamento procedure invio dati all'OdC

## APPENDICE 1 – ELENCO MODULISTICA A SUPPORTO DEL PIANO DEI CONTROLLI

### Modulistica obbligatoria

#### **MOD 001 – Richiesta di accesso al sistema dei controlli**

Formato predisposto per la richiesta di accesso nella filiera controllata del Cioccolato di Modica IGP. Il formato deve essere integrato con gli allegati richiamati nello stesso.

### Modulistica facoltativa

Trattasi di formati indicativi predisposti ad uso degli operatori, per la raccolta e la registrazione degli elementi essenziali della denominazione, funzionali alla gestione della tracciabilità e per i controlli da parte dell'OdC. Il loro impiego non è vincolante, a condizione che gli operatori dispongano di documentazione riportante gli elementi previsti. In particolare i modelli MOD 002, MOD 003, MOD 004, MOD 005 trovano la corrispondenza nel portale DOPS 4.0.

#### **MOD 002 – Registro lavorazione lotto**

Modello predisposto per la raccolta delle registrazioni relative alla fabbricazione di un lotto di produzione. Da trasmettere a CSQA ogni 15 giorni a partire dal primo giorno del mese anche in caso di produzione a zero.

#### **MOD 003 – Ordine Bollini Passaporto Digitale**

Modello predisposto per l'ordine a CSQA dei bollini del Passaporto digitale contenenti le serie numeriche progressive che si prevede di apporre su singole confezioni di Cioccolato di Modica IGP.

#### **MOD 004 – Registro di confezionamento**

Modello predisposto per la raccolta delle registrazioni relative alle produzioni confezionate da parte dei produttori. Da trasmettere a CSQA ogni 15 giorni a partire dal primo giorno del mese anche in caso di produzione a zero.

#### **MOD 005 – Registro sfridi bollini passaporto digitale**

Modello predisposto comunicare i bollini deteriorati fuori dalle normali attività di produzione

#### **MOD 006– Richiesta transitoria serie alfa numerica**

Modello transitorio (fino al 31 dicembre 2025) per richiedere una serie alfa numerica in caso di assenza dei bollini